

COMO HACER
EN
TU **CASA**



Ideas fáciles de hacer



Galletas Navideñas

Hermosas creaciones para esta Navidad



Precio al público \$25.00

Distribuidor
ca. de

Galletas Universales

Como Hacer la pasta

INGREDIENTES:

- 2 Tazas de azúcar
- 2 Tazas de harina
- Un poco de canela en polvo
- Una cucharadita de levadura
- Una barra de margarina
- Un huevo

Ponga la harina en un recipiente y deshaga la margarina en la harina (hágalo con un tenedor y la harina a temperatura ambiente); ya desecha agregue azúcar y el agua necesaria para la masa. Mezcle todos los ingredientes y cuando tenga la masa, realice bolitas y métalas en una charola previamente engrasada. Deje en el horno el tiempo necesario, sáquelas y déjelas enfriar un par de horas. Para finalizar, decore las galletas con el glass, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Como Hacer el glass

INGREDIENTES:

- 2 claras de huevo batidas
- $\frac{3}{4}$ de azúcar glass cernida
- Colorantes vegetales comestibles

En un tazón bate las claras de huevo un poco y vierte poco a poco el azúcar glass mezclando bien con un tenedor hasta que espese. Coloca $\frac{1}{4}$ de la cobertura de azúcar en otro tazón. Agrega el colorante de tu predilección y delinea las galletas, colocando la cobertura en una manga con una punta con un agujero pequeño. Agrega 2 cucharadas de agua a la otra parte de la cobertura. Mezcla hasta que quede más líquida. Agrega colorante y rellena la parte de adentro del delineado de las galletas. Deja secar.



Botita



Receta

Galletas de Mantequilla

INGREDIENTES:

125 gramos mantequilla
50 gramos de azúcar
170 gramos de harina

Como hacer

En un tazón se pone la harina, el azúcar y la mantequilla. Con las manos bien limpias se mezcla todo muy bien hasta obtener una masa homogénea y consistente. Al principio no parece que tenga que cuajar debido a la gran cantidad de harina, pero tras trabajar la masa durante un rato va adquiriendo forma y consistencia.

Una vez que la masa está lista se divide en partes iguales y se les da la forma deseada procurando que cada galleta tenga un grosor aproximado de medio centímetro. A continuación se coloca cada galleta cuidadosamente en una bandeja previamente enharinada. Se pone la bandeja en el horno y se hornea durante 15 minutos a una temperatura de 180° C. En el momento que las galletas empiezan a quedar tostadas se retiran del horno y se dejan enfriar. Una vez enfriadas se pueden sacar de la bandeja y ya están listas para probarlas. Estas galletas se pueden modificar añadiendo una cucharadita de cacao, frutos secos o canela en la mezcla de la masa dándole un sabor único y característico. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



Piñata



Receta

Galletas de Limón

INGREDIENTES:

4 huevos
1 taza de azúcar glass
1 1/2 taza de harina
2 cucharaditas de polvos de hornear
Ralladura de un limón

Como hacer

Bata las claras a punto de nieve, agregue las yemas, también batidas. Incorpore al batido el azúcar y siga

batiendo. Mezcle la harina con los polvos de hornear y la ralladura de limón. Agregue estos ingredientes al batido revolviendo perfectamente para deshacer los grumos. Engrase con mantquilla la charola del horno y forme las galletas sobre esta, vaciando el batido por cucharaditas. Es importante dejar espacio entre cada una ya que doblan su volumen. Cuézalas en el horno a 180° C por 12 minutos o hasta que doren ligeramente.

Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Santa



Receta

Galletas de Fécula de maíz

INGREDIENTES:

- 10 cucharadas de fécula de maíz sabor vainilla
- 2 cucharadas de harina, 2 yemas
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de leche
- 2 cucharadas de jugo de naranja
- Kalladura de naranja

Como hacer

Mezcle perfectamente todos los ingredientes, para obtener una masa consistente un poco espesa. Coloque la masa por cucharadas en la charola previamente engrasada con mantequilla para evitar que se peguen las galletas y lleve al horno por 20 minutos, aproximadamente a una temperatura de 150° C. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



Muñeco de Jengibre



Galletas de Nuéz

INGREDIENTES:

1/4 de Harina
1 taza de nata
1 cucharada de polvo para hornear
3 huevos
100 gramos de nuéz picada
Un poco de vainilla

Como hacer

Se revuelve la nata con el Azúcar y los huevos, el harina y el polvo para hornear, la nuéz y un poco de vainilla, se revuelve la masa, se hace una rueda y se recorta al gusto con cortadoras o moldes.

Se mete al horno 15 minutos a 200° e grados. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que regulara cada decoración.

Bastón



Receta

Galletas Caseras

INGREDIENTES:

- 1 kilo de Harina
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 450 g de manteca
- Nuez o Almendra

Como hacer

Se vacía la harina en un recipiente se agregan los huevos, la cucharadita de vainilla, la taza de azúcar, la nuez o almendra si lo prefiere y por último la manteca para batir y quede un masa manejable para poder moldear las galletas, se deja en el Horno por 45 minutos máximo una hora y listo. (Como un tip se pueden espolvorear con azúcar glass, si no la tiene a la mano, solamente lleve azúcar normal y ya queda lista). Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



Ho-Ho-Ho



Galletas de Moka

INGREDIENTES:

2 cucharadas más 1 ½ cucharaditas de café instantáneo
1 ½ cucharadas de leche descremada
1/3 de taza compacta de azúcar morena
¼ de taza de azúcar granulada
¼ de taza de margarina
Un huevo
½ cucharadita de extracto de almendra
2 tazas de harina de trigo (cernida)
¼ de taza de hojuelas de trigo
½ cucharadita de canela en polvo
¼ de cucharadita de polvo para hornear

Como hacer

Caliente el horno a 180° C. Rocíe las charolas para galletas con aceite en aerosol. Disuelva el café instantáneo en la leche. En un tazón grande, bata ambas azúcares y la margarina hasta obtener una consistencia suave y cremosa. Bata el huevo y el extracto de almendra con la mezcla de café. Combine la harina, las hojuelas de trigo, la canela y el polvo para hornear; gradualmente, bata la mezcla de harina con la de azúcares. Coloque cucharadas de esta mezcla en las charolas para hornear; aplane con la parte posterior de un tenedor. Hornee de 8 a 10 minutos. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4; utilizando los colores que requiera cada decoración.

Estrellita Fugaz



Receta

Galletas de frutas

INGREDIENTES:

Una taza de mantequilla suavizada
 ¼ de taza de azúcar
 Una cucharada de extracto de almendra
 2 tazas de harina de trigo
 ½ cucharadita de sal
 Una taza de nuez finamente picada
 Frutas mixtas secas

Como hacer

Caliente el horno a 200° C. En un recipiente grande, bata la margarina y el azúcar hasta obtener una consistencia

ligera y esponjosa. Agregue el extracto de almendra. Mezcle la harina y la sal; añada a la mezcla de margarina y bata perfectamente. Forme bolitas de asa del tamaño de una cuchara pero dentro de estas ponga un poco de nuez. Coloque las galletas en una charola sin engrasar separadas 5 centímetros; aplane un poco. Haga una pequeña hendidura en el centro de cada galleta y rellene con la fruta.

Hornee de 10 a 12 minutos o hasta que hayan dorado ligeramente. Deje enfriar. En esta receta la decoración se hace del otro lado de la galleta donde esta plana. Para finalizar, decore las galletas con el glase de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



Linda Flor



Galletas de mantequilla y azúcar

INGREDIENTES:

Una taza de harina de trigo
Una taza de harina común
125 grs. de mantequilla fría en cubitos
2 cucharadas de azúcar refinada
Un huevo (un poco batido)
3/4 cucharadas de leche
Una yema de huevo, mezclada con
Una cucharadita de agua, para barnizar
Azúcar glass

Como hacer

Ponga las harinas, la mantequilla y el azúcar refinada en la batidora eléctrica. Bata durante 30 segundos, o hasta que la mezcla este fina. Añada el huevo y casi toda la leche; y vuelva a batir otros 15 segundos, o hasta conseguir incorporarlos bien, añadiendo más leche si fuera necesario. Pase esta masa a una superficie ligeramente enharinada y trabájela lo justo para eliminar cualquier grumo. Divídela en dos mitades y estírelas, corte con un molde la figura que desee. Hornee por 15 minutos a 180° C. Deje enfriar. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Botita Navideña



Galletas canadienses

INGREDIENTES:

80 grs. de mantequilla
250 grs. de queso cheddar
150 grs. de harina
½ cucharadita de paprika dulce
¼ cucharadita de mostaza en polvo
Una pizca de pimienta de cayena
Un poco de leche batida
Un poco de manzana

Como hacer

Revuelva la mantequilla con el queso desmenuzado, y los demás condimentos y la harina también se amasan con la mantequilla y el queso, hasta obtener una masa homogénea. Con porciones de esa se van formando unos discos de unos 3 cm. de diámetro, y se colocan durante una hora en el refrigerador. Esos discos deben de tener aproximadamente unos 5 mm. de grosor. A continuación, se sacan del refrigerador y se colocan sobre una placa de horno, regados con leche y se meten al horno de 8 a 10 minutos a 180° C. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



Arbolito



Galletas fáciles de hacer

INGREDIENTES:

3 ½ tazas de harina
1 cucharada de mantequilla
¾ taza de azúcar
1 huevo
1 pizca de sal
1 cucharadita de vainilla
Ralladura de 1 limón

Como hacer

Precalienta el horno a 180° C. Sobre una superficie limpia coloca el harina y encima el resto de los ingredientes. Con 2 tenedores, mezcla hasta estar de consistencia arenosa. Trabaja la masa con las manos hasta formar una pelota lisa que ya no se pega a la superficie. Cubre la masa con un pliego plástico y refrigera por 1 hora. Estira la masa sobre una superficie enharinada de unos 4 milímetros de grosor. Corta con moldes las figuras y colócalas sobre una charola para hornear. Hornea por 12 minutos ó hasta que estén ligeramente doradas. Deja enfriar completamente. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Muñeco de Nieve



Galletas de jengibre

INGREDIENTES:

- ½ taza de manteca
- 1/3 taza de azúcar morena
- ¼ de melaza oscura
- Un huevo
- ½ cucharadita de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ de cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- Una cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de jengibre molido

Como hacer

Con la batidora a velocidad alta, bata la manteca, el azúcar morena, la melaza, la clara de huevo y la vainilla hasta obtener una consistencia suave. Combine la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear, la sal y las especias. Agregue a la mezcla la manteca; revuelva perfectamente. Tape; refrigere hasta que la masa este firme, por 8 horas. Caliente el horno a 180° C. Extienda la masa sobre una superficie enharinada y corte con un cortador de la figura que requiera. Hornee de 6 a 8 minutos, deje enfriar. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Carita de Santa



Galletas de almendra y maple

INGREDIENTES:

¾ de taza de mantequilla
 2/3 de taza de azúcar
 ½ taza de miel maple
 40 grs. De almendras peladas picadas
 40 grs. De cáscara de limón o naranja cristalizadas y finamente picadas
 ¼ de cucharadita de clavo molido
 una cucharadita de canela
 1/8 de cucharadita de jengibre
 ½ cucharadita de bicarbonato
 2 tazas de harina cernida
 Papel aluminio
 Mantequilla para engrasar

Como hacer

La mantequilla, el azúcar y la miel se calientan a fuego lento y se mueven hasta que suelten el hervor, se retira la mezcla de la lumbre y se agregan las almendras, las cáscaras, el clavo, la canela, el jengibre y el bicarbonato, se bate todo muy bien y se deja enfriar; se agrega la harina y se amasa con la pasta, se forma un rollo de 4.5 cm. de diámetro. Se envuelve en papel aluminio y se deja reposar en el refrigerador durante 24 horas.
 Se recortan con el molde según se requiera y se colocan sobre una charola engrasada, se meten al horno precalentado a 200° C durante 10 minutos. Deje enfriar. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Árbol Galleta



Galletas de azúcar y canela

INGREDIENTES:

Una taza de margarina a temperatura ambiente
 1 $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar
 2 huevos
 3 tazas de harina
 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de cremor tártaro
 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo para hornear
 Una pizca de sal

Como hacer

La margarina, el azúcar y los huevos se batien hasta que estén esponjosos, se añade la harina, el cremor tártaro, el polvo para hornear y la sal. Mezele perfectamente. Extienda la masa con la ayuda de un rodillo en una base enharinada y corte con un molde según requiera la figura de la galleta. Acomode en una charola y se meten a un horno precalentado a 190° C durante 10 minutos o hasta que estén doradas. Deje enfriar. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Campanita



Galletas camila

INGREDIENTES:

Una taza de mantequilla
2/3 taza de azúcar
2 yemas
Una cucharada de extracto de vainilla
Una pizca de sal
2 1/4 tazas de harina (cernida)
1/2 taza de mermelada de ciruela caliente

Como hacer

La mantequilla se bate con el azúcar, las yemas, el extracto de vainilla y la sal, se agrega la harina y se amasa un poco la pasta, se envuelve en papel aluminio y se mete al refrigerador por dos horas, formando un rollo largo. Saque del refrigerador e incorpore la mermelada, extienda la masa con un rodillo sobre una base enharinada y corte con un molde para galletas según requiera la figura. Meta al horno precalentado a 200° C durante 15 minutos, saque, deje enfriar y decore. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Esfera

Galletas
Navideñas



Receta

Galletas de canela

INGREDIENTES:

½ kilo de manteca
Un kilo de harina
250 grs. De azúcar
2 huevos
Canela en polvo al gusto
Agua (la necesaria)

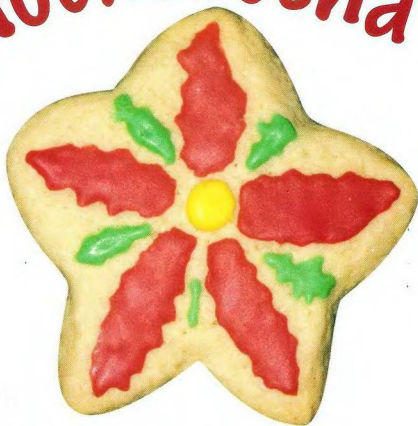
Como hacer

Se amasan todos los ingredientes con el agua que se requiera, extiende la pasta y corte las galletas según la figura deseada.

Ponga las galletas en el horno precalentado a 170° C durante 12 minutos o hasta que doren ligeramente. Para finalizar, decore las galletas con el glase de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



Nochebuena



Galletas de caramelo

INGREDIENTES:

½ taza de mantequilla
Una taza de azúcar morena comprimida
Un huevo ligeramente batido
½ cucharadita de vainilla
1 ¾ taza de harina
½ cucharadita de bicarbonato
¼ cucharadita de sal

Como hacer

La mantequilla se mezcla con el azúcar, el huevo y la vainilla hasta que se incorporen perfectamente los ingredientes. Incorpore los ingredientes secos previamente batidos, realice con esto una masa y refrigere hasta que la pasta este firme. Saque del refrigerador y extienda la masa con un rodillo sobre una base previamente enharinada y corte según la forma que requiera.

Páselas a una charola sin engrasar, meta a un horno precalentado a 200° C. durante 10 minutos o hasta que estén doradas. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Linda Campana



Galletas de crema ácida

INGREDIENTES:

½ taza de manteca vegetal
2 tazas de azúcar
2 huevos ligeramente batidos
1 cucharada de extracto de vainilla
4 tazas de harina
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de polvo para hornear
1 taza de crema ácida
Manteca vegetal para engrasar

Como hacer

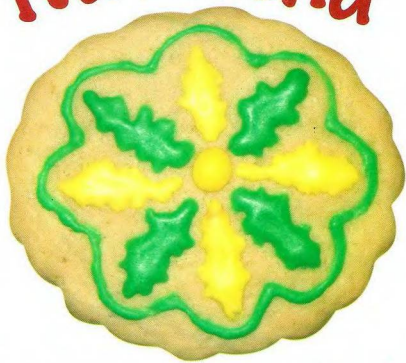
La manteca se acrema con el azúcar, ponga los huevos y la vainilla, bata hasta obtener una mezcla homogénea, aparte se ciermen la harina, la sal y el polvo de hornear, agregue a la mezcla anterior incorporando muy bien, añada la crema y se vuelve a revolver. Extienda la masa sobre una mesa enharinada y corte con los moldes, ponga estas sobre una charola, meta al horno precalentado a 190° C durante 15 minutos, saque y deje enfriar.

Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Galletas Navideñas



Galleta Navideña



Galletas de mantequilla de maní

INGREDIENTES:

- ¾ de taza de mantequilla
- ¾ de taza de azúcar morena
- ¾ de taza de azúcar
- ¾ de taza de mantequilla de cacahuete
- 1 huevo ligeramente batido
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 ¾ de tazas de harina cernida
- Una pizca de sal
- ½ cucharadita de polvo para hornear

Como hacer

La mantequilla se bate con el azúcar morena y el azúcar hasta que se esponje, añade la mantequilla de cacahuete, el huevo y el extracto de vainilla, sin dejar de batir, después se incorpora la harina, la sal y el polvo para hornear, se revuelve todo perfectamente. Se extiende la masa sobre una base enharinada con un rodillo, corte con los moldes según la figura que se requiera.

Meta las galletas al horno precalentado a 175° C durante 10 a 12 minutos o hasta que estén doraditas. Deje enfriar. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Bota de Santa

Galletas Navideñas



Receta

Galletas de melaza

INGREDIENTES:

2/3 taza de maíz
Una taza de azúcar
Un huevo
1/4 de taza de melaza
2 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
Una cucharadita de canela en polvo
Una cucharadita de jengibre en polvo
1/3 de taza de azúcar para revolver

Como hacer

El aceite se mezcla con el azúcar, se agrega el huevo y se revuelve perfectamente; se añaden la melaza, la harina, el polvo para hornear, la canela y el jengibre, se amasa hasta formar una bola suave, extiende con un rodillo sobre una base enharinada y corte según la figura que requiera. Acomode en la charola sin engrasar las galletas ya cortadas y meta al horno precalentado a 175° C de 8 a 10 minutos y deje enfriar.

Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



pino



Galletas de miel

INGREDIENTES:

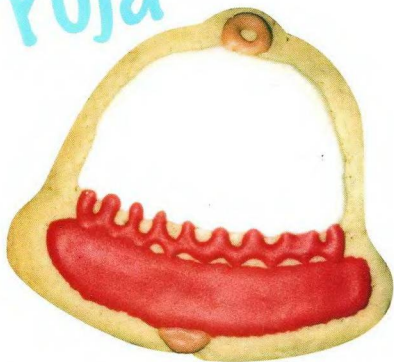
500 gramos de harina cernida
250 gramos de azúcar glass cernida
3 huevos
6 cucharadas de miel
1 cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de canela en polvo
Una pizca de clavo
Papel encerado
Harina para enharinar
Mantequilla para engrasar

Como hacer

Los primeros siete ingredientes se mezclan para formar una masa, envuelva en papel encerado y deje reposar durante tres horas, extienda el masa sobre una mesa enharinada, corte con los moldes y vaya poniendo las galletas sobre una charola engrasada y enharinada, meta al horno precalentado a 350° C durante 10 minutos, deje enfriar.

Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Campana roja



Galletas Navideñas



Receta

Galletas de sabores

INGREDIENTES:

6 huevos grandes
3 tazas de azúcar
1 ½ cucharadita de canela
1 ½ cucharadita de clavo en polvo
¼ de cucharadita de cardamomo
1/8 de cucharadita de nuez moscada
4 tazas de harina cernida
¼ de taza de escarcha de limón cristalizado
finamente picada
Mantequilla para engrasar

Como hacer

Bata los huevos, el azúcar, el clavo la canela hasta que estén espumosos, agregue poco a poco la harina para que se incorpore muy bien y enseguida las cascaritas de limón, extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y limpia, corte con los moldes las galletas y las va poniendo en la charola engrasada, hornee a 200° C hasta que estén cocidas.

Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Angelito



Receta

Galletas navideñas

INGREDIENTES:

- 2 ½ tazas de harina cernida
- 1 ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Harina para enharinar
- Mantequilla para engrasar

Como hacer

Cierna la harina y el polvo de hornear, acrete la mantequilla con el azúcar sin dejar de batir y luego los huevos y el extracto de vainilla, se mezcla todo muy bien y se agrega la harina y el polvo de hornear, meta la pasta al refrigerador durante cuatro horas, extiende la masa sobre una superficie seca y ligeramente enharinada corte las galletas y las pone en una charola engrasada, hornee a 200° C durante 8 minutos. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Florecita



Receta

Galletas de naranja

INGREDIENTES:

- 1 ¼ tazas compactas de azúcar morena
- ½ taza de manteca vegetal
- 2 tazas de chocolate semi-amargo derretido y frío
- Un huevo
- 2 cucharadas de jugo de naranja concentrado
- Una cucharada de ralladura de cáscara de naranja rallada
- Una cucharadita de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- ¾ de cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ de cucharadita de sal

Como hacer

Caliente el horno a 190° C. Prepare hojas de papel aluminio para enfriar las galletas. Mezcle el azúcar morena, la manteca y el chocolate derretido en un recipiente grande. Bata a velocidad media con la batidora eléctrica. Agregue los huevos, el jugo de naranja, la vainilla y la ralladura de naranja. Combine la harina con el bicarbonato de sodio y la sal, añada a la mezcla de manteca y bata a velocidad baja. Extienda la masa y corte según la figura deseada, pase las galletas a la charola y hornee. Deje enfriar perfectamente. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



Estrella



Receta

Galletas sabor cereza

INGREDIENTES:

2 1/4 tazas de harina de trigo
2 cucharaditas de polvo para hornear
1/2 cucharadita de sal
3/4 taza de margarina suavizada
Una cucharadita de vainilla
1/3 taza de cerezas molidas
2 2/3 taza de hojuelas de maíz (molidas)
Aceite en aerosol

Como hacer

Caliente el horno a 180° C. Mazele la harina, el polvo para hornear y la sal. En un recipiente grande, bata la margarina y el azúcar, hasta que quede esponjosa, agregue los huevos y vuelva a batir. Enseguida bata la leche y la vainilla, incorpore a la mezcla de harina, mezcle perfectamente, ponga las cerezas molidas y bata nuevamente. Extienda la masa y utilice un cortador para galletas según la figura que requiera y colóquelas sobre la charola previamente engrasada. Hornee durante 10 minutos o hasta que estén doradas. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Feliz Navidad



Galletas de queso crema

INGREDIENTES:

- ½ taza de manteca vegetal
- 90 gramos de queso crema suavizado
- Una cucharada de leche
- Una taza de azúcar
- ½ cucharadita de vainilla
- Una taza de harina de trigo

Como hacer

Caliente el horno a 190° C. Prepare unas hojas de papel aluminio para enfriar las galletas. Mezcle la manteca, el queso crema y la leche en un recipiente mediano, bata a velocidad media, con la batidora eléctrica, agregue el azúcar y la vainilla y vuelva a batir incorpore poco a poco la harina y siga batiendo. Extienda la masa con un rodillo sobre una base enharinada, corte las galletas con un molde según la figura que requiera y páselas a una charola previamente engrasada y hornee por 10 minutos. Deje enfriar. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Noche de Paz



Receta

Galletas de crema de cacahuete

INGREDIENTES:

Una taza de crema de cacahuete (maní)
Una taza de mantequilla suavizada
Una taza de azúcar morena
2/3 de taza de jarabe de maíz
2 huevos
4 tazas de harina de trigo
Una cucharada de polvo para hornear
Una cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de sal

Como hacer

Con la batidora eléctrica a velocidad media, bata la crema de cacahuete, la mantequilla, el azúcar morena, el jarabe y los huevos, hasta obtener una consistencia suave, reduzca la velocidad y agregue dos tazas de harina, el polvo para hornear, la canela y la sal. Bata perfectamente con una cuchara. Bata dos tazas de harina de trigo en esa mezcla. Envuelva la masa en un plástico y refrigere durante dos horas. Caliente el horno a 170° C. Saque la masa y extiéndala sobre una superficie enharinada con la ayuda de un rodillo, utilice los cortadores de galletas según la figura que requiera. Pase las galletas a una charola engrasada previamente y hornee durante 12 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.

Pingüino



Galletas deliciosas

INGREDIENTES:

Una caja de harina para galleta de vainilla
 1/4 taza de aceite vegetal
 2 claras de huevo

Como hacer

Caliente el horno a 190° C. En un recipiente grande, mezcle el harina, el aceite y las claras de huevo, revuelva perfectamente con una cuchara de madera hasta que se incorporen. En una charola para hornear sin engrasar: vierta cucharaditas de masa, separadas a unos 5 cm. de distancia, para formar galletas. Aplane la pasta dándole la forma que requiera. Hornee de 6 a 7 minutos o hasta que estén un poco doradas de la orilla. Deje enfriar por unos minutos sobre la charola, quítelas y póngalas en un recipiente para que enfrien en su totalidad. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Gorro de Santa



Receta

Galletas con ralladura

INGREDIENTES:

Una taza de mantequilla suavizada
2 tazas de azúcar glass
Un huevo
2 cucharaditas de ralladura de cáscara de limón
Una cucharadita de vainilla
3 tazas de harina de trigo
½ cucharadita de sal

Como hacer

Bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una consistencia esponjosa. Agregue el huevo, la ralladura de limón y la vainilla; mezcle bien. En un recipiente, combine la harina de trigo y la sal. Incorpore a la mezcla de mantequilla. Divida la masa en dos porciones. Cubra con plástico y refrigere por toda la noche. Caliente el horno a 190° C. Sobre una superficie enharinada, extienda la masa y utilice el cortador de la figura que se requiera. Coloque sobre charolas para galletas sin engrasar. Hornee hasta que las orillas estén ligeramente doradas. Retire de la charola y deje enfriar. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Pino decorado



Galletas suavizada

INGREDIENTES:

½ taza de margarina sin refrigerar
¾ de taza de azúcar glass
2 huevos
Una cucharadita de vainilla
2 1/3 de harina de trigo
Una cucharadita de polvo para hornear

Como hacer

En un recipiente, bata la mantequilla y el azúcar a punto de crema. Agregue los huevos y la vainilla. Cierne el azúcar y el polvo para hornear. De manera gradual, añada la mezcla de harina hasta obtener una consistencia dura.

Tape y refrigere durante 3 horas o por toda la noche. Caliente el horno a 190° C. Amase y extienda la masa y corte según la figura que requiera. Para evitar que las galletas se pongan muy duras no incorpore demasiada harina.

Coloque las galletas en una charola cubierta con papel de aluminio. Hornee durante 10 a 12 minutos o hasta que las galletas se hayan dorado ligeramente. Retire del horno de inmediato, quite el papel de aluminio. Deje enfriar por completo sobre el aluminio. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



Osito con bufanda



Receta

Galletas para niños

INGREDIENTES:

200 gramos de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
5 tazas de harina

Como hacer

Primero tendremos que batir la mantequilla en una batidora hasta que quede cremosa, luego añadiremos azúcar y seguiremos batiendo mientras también añadimos los huevos y la vainilla. Luego también poco a poco añadimos la harina; la mezcla irá quedando más espesa.

Tendremos que dejar de usar la batidora y amasar con las manos, seguiremos añadiendo harina para que no se pegue la masa a los dedos.

Ahora extendiremos la masa en una superficie con harina las cortaremos con la forma deseada para las galletas, los pondremos en una bandeja lista para el horno, con mantequilla en su superficie.

Precalentaremos el horno y las tendremos dentro unos 15 minutos, hasta que las veamos que se han dorado. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.

Galleta navideña

Galletas
Navideñas

Receta

Galletas con especias

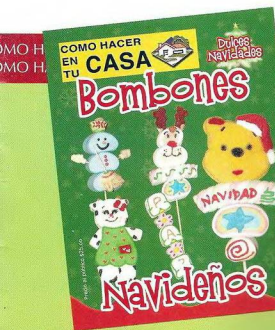


INGREDIENTES:

460 gramos de miel
1 cucharada de manteca
1 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de clavo en polvo
1/2 cucharadita nuez moseada en polvo
1 cucharadita de canela en polvo
115 g de mantequilla
1 kg. de harina
1 limón o naranja
115 gr. de azúcar glass
50 gr. nueces picadas
1/2 taza leche tibia

Como hacer

Poner en una olla la miel, mantequilla y manteca, deshacer a calor suave sin que hierva. Retirar y enfriar un poco. Después ponerla en un tazón, agregar las especias, ralladura y bicarbonato disuelto en la leche tibia. Mezclar bien, agregar las nueces picadas finas e ir agregando la harina y mezclando hasta formar una masa suave y blanda. Poner sobre la tabla y amasar. Extender la masa dejándola de 1/2 cm. de espesor, cortarla de la forma deseada. Colocar las galletas en la charola enmantecada y cocer en horno moderado entre 15 a 20 minutos. Al sacarlas del horno, ponerlas sobre una mesa y dejarlas enfriar. Para finalizar, decore las galletas con el glass de la receta que viene en la página 4, utilizando los colores que requiera cada decoración.



EN TU CASA COMO HACER EN TU CASA COMO HACER EN TU CASA
EN TU CASA COMO HACER EN TU CASA COMO HACER EN TU CASA

¡Arma tu colección!

Búscala en tu puesto de revistas

COMO HACER
EN
TU **CASA**



Ideas fáciles de hacer

Galletas Navideñas

Hermosas creaciones para esta Navidad



Precio al público \$25.00



Incluye más de 25 recetas